

Fiche Technique: Audit PMS santé et collectivités

Mission Maroc & Afrique francophone – Référentiels ONSSA, Codex, HACCP, ISO 22000. Durée typique: 2–4 jours terrain + 2–5 jours d’analyse; rapport sous 7–10 jours ouvrés.

Contexte / Problématique

Audit PMS rigoureux et orienté résultats pour hôpitaux, cliniques, cuisines centrales, établissements scolaires et structures de restauration collective.

- Objectif: mise en conformité ONSSA, exigences Codex, traçabilité, bonnes pratiques d’hygiène.
- Enjeux sanitaires élevés (populations sensibles) et flux logistiques complexes multi-sites/multi-températures.
- Réduire les dangers biologiques, chimiques, physiques; sécuriser patients, convives et résidents.
- Cartographier les processus, qualifier les écarts, prioriser les actions avec indicateurs de performance.
- Interfaces couvertes: cuisine, lingerie, bio-nettoyage, plonge, chambres froides, maintenance, transport interne, déchets.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en phases, pilotée par un consultant senior, articulant analyse documentaire, vérifications in situ, mesures instrumentées et plan d’action priorisé.

Cadrage et plan d’audit

- Objectifs, périmètre, sites, échantillonnage des services et créneaux critiques.
- Calendrier ferme et points de validation avec la direction.

Analyse documentaire

- Politiques, procédures, enregistrements, attestations, fiches techniques/allergènes.
- Cohérence du PMS avec HACCP/ISO 22000 et maîtrise des autocontrôles.

Audit terrain et mesures

- Observations in situ, entretiens, contrôles de températures et propreté (tests, écouvillonnages selon contexte).
- Vérification des flux, zonage sale/propre, intégrité des équipements et pratiques réelles.

Consolidation des constats

- Classement des non-conformités par criticité; analyses de causes et facteurs aggravants.
- Lien à des exigences de référence (réglementaire, guides, HACCP, ISO 22000).

Plan d’action priorisé

- Actions graduées par impact/faisabilité; responsables, délais, ressources, indicateurs de suivi.
- Gouvernance post-mission: COPIL mensuel, jalons de vérification, preuves de clôture.

Typologie d'écart	Criticité	Délai cible	Responsable
Températures hors seuil en refroidissement	Critique	48 h	Chef de production
Traçabilité allergènes incomplète	Majeure	7 jours	Responsable qualité
Zonage sale/propre perfectible	Majeure	14 jours	HSE / Services généraux
Registre nettoyage non standardisé	Mineure	21 jours	Encadrement

Livrables

Documents lisibles, justifiés et immédiatement opérationnels pour piloter la mise en conformité et la réduction des risques.

Livrable	Description
Rapport d'audit structuré	Résumé exécutif, périmètre/méthodologie, constats par processus, analyses de causes, recommandations graduées.
Preuves et annexes	Photographies légendées, relevés de mesures, extraits d'enregistrements et observations clés.
Plan d'action priorisé	Actions par criticité/faisabilité, responsables, délais, ressources et indicateurs de succès.
Matrice de priorisation	Croisement impact sanitaire vs. faisabilité pour arbitrer et séquencer les actions.
Tableau de bord de suivi (option)	Indicateurs simples: taux de conformité par étape, délais de clôture, écarts récurrents.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités majeures (−20 à −40 % en 3–6 mois, retours clients).
- Maîtrise renforcée des étapes critiques (réception, cuisson, refroidissement, distribution) et conformité ONSSA.
- Gains opérationnels: baisse du gaspillage (−10 à −20 %), optimisation des flux et des autocontrôles.
- Économies d'énergie possibles via meilleure gestion du froid (−10 à −15 % sans investissement majeur).
- Pilotage par les risques, management de la preuve, préparation sereine aux inspections et audits de certification.
- Culture sécurité alimentaire renforcée: rituels courts, outils visuels, montée en compétences des équipes.